

LA BAIXADA



Propietario: Álvaro Palacios.
Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.
Fundación de la bodega: 1989.

Nombre del vino: LA BAIXADA
Cosecha: **2018**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Otoño 2020.

Procedencia de las uvas: Uva procedente de la Baixada
Municipio: Gratallops.
Superficie: 1,30 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De pizarra (llicorell), con estructura laminar y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico con intrusiones de diques graníticos, generadas por la transformación de rocas arcillosas sometidas a presión y temperatura, dando lugar a minerales de alteración de las micas como hidróxidos de hierro y manganeso que aportan un color rojizo y temperatura a los suelos. Cabe destacar la presencia de andalucita, un silicato rico en hierro y cobre.

Orografía: Terrazas y laderas pronunciadas.
Orientación: Este.
Altitud del viñedo: De 283 a 345 m.
Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
Pluviometría: 460 mm.
Temperatura media: Min: 6,45°C / Max: 25,92°C - Media: 15,3°C.
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Varietades de uva (%): 98% Garnacha.
2% Varietades blancas: Garnacha blanca, Macabeo.

Edad de las cepas: 20 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación: 1,5 x 0,9 - 7.400 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.
Estilo de poda: Formación en vaso.
Técnicas de cultivo: Labranza con caballerías "Mulas".
Irrigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 17,88HI por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de vendimia: 9 de Octubre, 2018.
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 55 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en fudres de roble.
Crianza: 15 meses en fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 14,5%.
Acidez total: 5,10 g/l.
pH: 3,35.
Acidez Volátil 0,48 g/l.
Extracto seco:

Producción

75 cl.: 2.484 Botellas.
150 cl.: 60 Magnums.
500 cl.: Bot 5l.

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse
a una temperatura máxima de 12°C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su décimo año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.